

Утверждаю:

Директор _____ Дорохина Е.Н

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Детсад МБОУ СШ №9

21 Февраля 2025г.

Приложение №8

: СанПин 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г.			Энергет. ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
ЗАВТРАК							
	<i>Какао с молоком</i>	200			10,00	42,00	7/3
	<i>Каша манная молочная</i>	200	2,00	3,00	20,00	116,00	7/1
	<i>Батон с маслом сливочным</i>	31	2,00	5,00	14,00	105,00	/1
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК	431	4,53	7,94	43,56	263,90	
10 ЧАСОВ							
	<i>Сок</i>	100	1,00		11,00	48,00	1/1
	ИТОГО ЗА 10 ЧАСОВ	100	0,55	0,11	11,08	47,51	
ОБЕД							
	<i>-Огурцы соленые</i>	50			1,00	6,00	78*/8
	<i>Суп с мучными клецками</i>	180	3,00	3,00	17,00	111,00	37/1
	<i>Слоёные голубцы с мясом</i>	200	14,00	12,00	14,00	224,00	31/2
	<i>Компот из шиповника с лимоном</i>	180			12,00	49,00	30/3
	<i>-Хлеб столичный</i>	25	2,00	1,00	11,00	59,00	116/3
	<i>-Хлеб пшеничный</i>	25	2,00		13,00	60,00	114/3
	ИТОГО ЗА ОБЕД	660	21,51	16,87	67,70	508,82	
ПОЛДНИК							
	<i>Йогурт</i>	180	6,00	7,00	2,00	94,00	45*/0
	<i>Мандарины</i>	70	1,00		5,00	25,00	
	ИТОГО ЗА ПОЛДНИК	250	6,61	7,06	7,15	118,57	
УЖИН							
	<i>Икра кабачковая</i>	50	1,00	4,00	4,00	52,00	3/12
	<i>Омлет натуральный с маслом</i>	155	15,00	18,00	1,00	229,00	110/1
	<i>Чай полусладкий</i>	180			5,00	20,00	6/3
	<i>-Хлеб столичный</i>	25	2,00	1,00	13,00	65,00	116/3
	<i>-Хлеб пшеничный</i>	25	2,00		12,00	59,00	114/3
	<i>Печенье в пачках</i>	20	1,00	3,00	14,00	90,00	
	ИТОГО ЗА УЖИН	455	21,31	26,08	48,52	513,91	
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ	1896	55,00	58,00	178,00	1453,00	